

2012 april

CCR Rijnmond · Lente

VOORGERECHT Selderij salade met gebakken rode mul met frietjes van knolselderij

Selderij salade met gebakken rode mul met frietjes van knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	0.5	st
handperen	2	st
venkelknol	1	st
citroen, sap	1	st
grove mosterd	2	el
mayonaise	6	el
olijfolie		
dragonblaadjes gehakt	1.5	el
rode mul filets met vel van ca. 50 g	12	st
veldsla	80	g
citroenen voor partjes	2	st
knolselderij (halve knol)	0.5	st
arachideolie		

Snijd de knolselderij en de peer op een mandoline of de magimix in dunne reepjes (julienne). Snijd de venkelknol tussen de stelen doormidden en snijd de helften in dunne plakjes (gebruik mandoline of snijmachine). Maak een dressing door het citroensap de mosterd en mayonaise met een garde los te kloppen in een kom. Schenk er al kloppend in een dunne straal wat olijfolie bij zodat een gebonden dressing ontstaat. Breng op smaak met peper zout en dragon. Roer de dressing door de gesneden groenten en laat 15 min intrekken. Verhit 5 min voor het uitserveren wat olijfolie in een koekenpan. Bestrooi de mul met peper en zout en bak ze 1 min op de velzijde draai om en bak nog 1 min aan de andere kant. Snijd heel dunne frietjes van de andere helft van de knolselderij. Bak ze eerst in de wok met arachideolie tot ze beginnen te kleuren. Laat ze afkoelen. Bak ze kort voor het opdienen nog een keer in de wok en laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zeezout. Leg in het midden van een bord een toef veldsla, daarop de selderij-salade, daarop de mul en een schijfje citroen. Strooi de frietjes over het geheel.

Persillade van ham en ei met witte asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	8	blaadjes
kippenbouillon	600	ml
boerenbeen/achterham, iets dikker gesneden	300	g
fijngehakte peterselie	30	g
kwarteleitjes	18	st
witte asperges	24	st
knoflook	4	tenen
citroen, rasp	1	st
olijfolie		
parmesaan		
nootmuskaat		

Week de gelatine 5 min in een kom met ruim koud water. Breng de bouillon aan de kook, controleer de smaak (mag best pittig zijn). Neem de pan van het vuur. Knijp de gelatine goed uit en los de blaadjes al roerend op in de bouillon. Zet de pan in een bak met ijswater, roer af en toe zodat de bouillon snel afkoelt. Snijd intussen de ham in dunne reepjes, of blokjes. Roer, als de bouillon is afgekoeld maar nog niet stijf is, de ham en de peterselie er door. Vul de timbaaltjes ongeveer een halve cm met de gelei en zet ze kort in de diepvries om snel op te stijven. Controleer na ca. 15 min of de gelei lobbijg is leg er 3 halve eitjes in en vul de bakjes verder met de persillade en laat in de koeling opstijven. Om de persillade uit de vormpjes te krijgen eerst enkele tellen in warm water dompelen en dan voorzichtig met de handen los maken. Schil de asperges snijd de harde onderkant er af en leg ze in een ovenschaal. Sprenkel er flink wat olijfolie over en schep dan alles om met de in plakjes gesneden knoflook en de citroenrasp. Dek af en bak 25-35 min in een voorverwarmde oven van 180 C° tot de asperges zacht zijn. Laat ze afkoelen. Stort de persillade in het midden van een bord en drapeer er de asperges omheen. Rasp wat nootmuskaat over de asperges en drapeer er wat krullen Parmesaan over.

Gehaktstrudel met kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	18	st
wilde spinazie	600	g
bladerdeeg	16	plakjes
ontbijtspek, in plakjes	200	g
lamsgehakt	1000	g
tijmblaadjes	2	el
fijne sneden munt	1	el
cayenne peper	1	tl
eieren (2+1)	3	st
slagroom	4	el
paneermeel	6	el
zout en peper		

Kook de eieren ca. 3 min, laat ze onder koud water schrikken en pel ze. Kook de spinazie ca. 2 min in kokend water. Spoel ze onder koud stromend water, en laat uitlekken. Maak 2 rechthoekige lappen van elk 8 plakjes bladerdeeg. Verwarm de oven voor op 225 C°. Bak het ontbijtspek in een droge koekenpan krokant, laat op keukenpapier uitlekken en snijd het fijn. Meng het spek, het lamsgehakt, tijm, munt, cayennepeper, 2 eieren, slagroom en beschuit. Maak het mengsel op smaak met peper en zout. Vorm 2 platte rollen van het gehakt duw in de lengte een gleuf en leg daar in elke rol 9 eitjes. Maak de gleuven dicht. Leg de goed uitgelekte spinazie op het deeg en daarop de rol gehakt. Vouw het deeg om het gehakt en plak de naden met water vast. Leg de strudel met de naad naar beneden op de bakplaat. Klop een ei los met 2 tl water en bestrijk hiermee het bladerdeeg. Bak de strudels ca. 15 min in de oven van 225 C° en daarna terug naar 170 C° nog ca. 40 min (hete luchtoven iets lager). Serveer de gehaktstrudel in plakken gesneden.

Aardappelgratin met spinazie en kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook, gekneusd	1	teen
boter, gesmolten	15	g
spinazie	500	g
eieren losgeklopt	3	st
crème fraîche	500	ml
geraspte gruyère	250	g
verse tuinkruiden zoals, bieslook peterselie of zuring	50	g
nootmuskaat en cayennepeper	1	snuf
vastkokende aardappelen	1200	g
zout peper		
gesmolten boter	50	g

Oven voorverwarmen op 180 C°. Vet een grote ovenschaal in met de knoflook en boter. Kook spinazie tot het geslonken is, hak fijn en druk er zo veel mogelijk vocht uit. Klop de eieren los met de crème fraîche, roer er de gehakte spinazie en 2/3 van de Gruyere door. Voeg de tuinkruiden toe en breng het mengsel op smaak met nootmuskaat, cayenne en zout en peper. Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes. Bedek de bodem van de ovenschaal met een laag aardappelplakjes en verdeel er een lepel van het spinazie mengsel over. Ga door met laagjes maken, eindig met aardappel. Strooi de rest van de Gruyere, de tuinkruiden en de gesmolten boter er over en dek de vorm af met aluminiumfolie. Zet de ovenschaal in een braadslee en giet er zoveel kokend water bij dat hij half onder staat. Zet in de voorverwarmde oven en laat ca. 1 ½ uur bakken of tot de aardappelen gaar zijn. Controleer dat door in het midden met een vork te prikken. Verwijder het folie 15 min voor het einde van de baktijd om de bovenkant een bruin korstje te laten krijgen. Strooi eventueel nog wat extra Gruyere over de schotel. Snij de gratin in 12 punten en leg de gehaktstrudel ernaast en garneer met de rode cress.

Sinaasappelijs, sinaasappelschijfjes en sinaasappelflan

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	3	st
suiker	225	g
sinaasappels (sap)	6	st
cointreau	1	borrelglasje
sinaasappel (rasp of zestes fijnsnijden)	1	st
citroen (rasp of zestes fijnsnijden)	1	st
lobbige slagroom	375	ml
handsinaasappels	3	st
panko (japans paneermeel)		
boter		
suiker kaneel		
sinaasappels, schil in heel dunne reepjes	2	st
eieren	8	st
sinaasappel, schil geraspt	1	st
vers geperst sinaasappelsap	1000	ml
garnering maartse viooltjes		

Ijs: Klop 3 eierdooiers los met de suiker, het sap, cointreau en de rasp. Roer het mengsel door de slagroom. En draai er ijs van in de ijsmachine. Sinaasappelschijfjes: Schil de sinaasappels en verwijder de witte velletjes. Snijd ze in dikke plakken en verwijder de pitjes. Wentel de plakken door de paneer en druk het kruim goed in het vruchtvlies. Bak ze vervolgens in ruim hete boter en bestrooi ze dan met een mengsel van suiker en kaneel. Sinaasappelflan: Verwarm de oven voor op 150 C°. Doe de helft van de suiker met 125 ml water en de sinaasappelreepjes in een pan met dikke bodem. Breng het water tegen de kook aan en laat de schil 15 min op laag vuur konfijten in de suikerstroop. Schep de schilletjes met een schuimspaan uit de siroop en laat afkoelen op vetvrij papier. Kook de siroop in tot er een lichtbruine karamel ontstaat. Schenk de karamel in 12 ovenschaaltjes van 8-9 cm. En draai de bakjes schuin rond zodat de zijkanten met een laagje karamel worden bedekt. Roer de rest van de suiker met de eieren, dooiers en het sinaasappelrasp tot een crème. Breng het sinaasappelsap aan de kook. Laat 5 min afkoelen en schenk het al roerend bij het eimengsel. Vul hiermee de ovenschaaltjes en zet ze in een braadslee met heet water tot halverwege de hoogte van de schaaltes. Plaats de bak in de oven en laat de flans in 40 min gaar worden. Laat de flans in de koelkast afkoelen en dompel de onderkant van de schaaltes kort voor het serveren even in heet water en stort de puddinkjes op een bord. Aan de onderkant van een bord de flan storten. Links en rechts daarboven het ijs en de sinaasappelschijfjes. Over alles de gekonfijte sinaasappelschilletjes en garneer tot slot met het maartse viooltje. (je mag er ook nog een glaasje cointreau bij zetten)